



**DILLUNS 01 D'ABRIL DEL 2024**

**DILLUNS DE PASQUA**

**DIMARTS 02 D'ABRIL DEL 2024**



**Coleslaw**  
\***Vedella biològic**   **Marengo**  
**Sèmola biològica**   
**Vache Qui Rit**  
**Kiwi HVE** 

**DIMECRES 03 D'ABRIL DEL 2024**

**Llonganissa ampla**  
\***Saltat d'indiot Label Rouge**    
**amb olives**  
**Blat daurat biològic**   
**Babybel**  
**Taronja**

**DIJOUS 04 D'ABRIL DEL 2024**



**PASQUA**  
**Amanida verda amb daus de mozzarella**  
**Lasanya amb verdures cuites, mozzarella i**  
**alfàbrega biològica**   
**o Lasanya amb verdures**  
**logurt de maduixa local**   
**Ous de Pasqua de xocolata**

**DIVENDRES 05 D'ABRIL DEL 2023**

**Pizza de formatge**  
**Peix arrebossat amb una rodanxa de llimona**  
**Pèsols biològic** , **carrotes i escalunyes**  
**Santnectari DOP**    
**Plàtan biològic**  

**ORIGEN**

\***Vedella biològic:** Vedella biològic Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)  
**Llonganissa ampla:** Porc, França Occitània  
**\*Indiot:** Nascut, criat, sacrificat i transformat a França



Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment

(disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)



**UDSIS**  
restauración  
scolaire  
GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS



18/04/2024

QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?


**escoles**  
MENÚS



**DILLUNS 22 D'ABRIL DEL 2024**

Crosta de paté d'aviram i cogombrets o  
llonganissa ampla i cogombrets  
Espatlla de bou amb salsa bruna  
Coliflor i bròquil biològic  gratinats  
Samos o Rondelé natural  
Plàtan de regió ultraperifèrica  o pera

**DIMARTS 23 D'ABRIL DEL 2024**

\*Lluç amb salsa basca  
Pistons biològics i samfaina biològica   
amb formatge ratllat  
Emmental biològic    
Kiwi HVE 

**DIMECRES 24 D'ABRIL DEL 2024**

Endívies amb nous  
Frikandel de bou amb quètxup  
Puré de patata  
Kiri  
Còctel de fruita

**DIJOUS 25 D'ABRIL DEL 2024**

Ou dur biològic  i amanida verda  
o ou dur biològic  i alvocat  
Blanqueta de mongeta seca i pèsols  
biològics   
Arròs crioll biològic   
logurt de fruites vermelles local 

**DIVENDRES 26 D'ABRIL DEL 2024**

**MENÚ TEMÀTIC: CACAU**

Carrotes biològiques ratllades  ,  
juliana de remolatxa  
\*Saltat de porc local   amb cacau  
Patates fregides extragrans  
Cantafrais o St Môret  
Pastís-flam fresc o cremós de xocolata

**ORIGEN**

\***Bou biològic:** Bou biològic Fleuron des Montagnes  
Pyrénéennes, França, Occitània (Rosselló i cantons limítrofs)  
\***Lluç:** *Merluccius productus*, pescat amb teranyina, Pacífic  
nord-est (FAO 67) / *Merluccius hubbsi*, pescat amb teranyina,  
Atlàntic sud-oest (FAO 41)  
\***Porc:** Pyrénées Excellence, França, Occitània



Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la  
Unió Europea destinat a les escoles

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment

(disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)






**UDSIS**  
restauración  
scolaire  
GUARDERIES-ESCOLES-COL-LEGIS

18/04/2024





QUÈ MENGEM  
AQUESTA  
SETMANA?

**escoles**  
MENÚS

**DILLUNS 29 D'ABRIL DEL 2024**







Amanida verda local  o raves amb mantega  
\*Bacallà amb salsa bonne-femme  
Puré de patata i carrota  
iogurt de préssec local  o iogurt de cirera local 

**DIMARTS 30 D'ABRIL DEL 2024**

Sardina amb llimona o xoriço   
Raviolis de carn bovina francesa   
Mini Cabrette o Six de Savoie  
Plàtan biològic  o clementina biològica 

**DIMECRES 1 DE MAIG DEL 2024**

**DIJOUS 02 DE MAIG DEL 2024**

Aranja biològica  o carottes biològiques   
ratllades   
Mandonguilles de lleties i fajol am' búlgara   
Paellada camperola  
Edam biològic  o emmental biològic   
Pinya en almívar amb salsa de fruites vermelles o pera en almívar amb salsa de xocolata

**DIVENDRES 03 DE MAIG DEL 2024**

**ORIGEN**

\*Xai local  amb salsa  
Sèmola biològica   
Cantal DOP  o Tomme Noire IGP   
Poma biològica local  o kiwi biològic local 

\*Bacallà: *Gadus morhua*, pescat amb línia i ham o amb teranyina, Atlàntic nord-est (FAO 27)

\*Xai: Anyell de Pays, França, Occitània



Fruites, verdures i productes làctics subvencionats en el marc del programa de la Unió Europea destinat a les escoles

Alguns menús es podrien canviar en cas de problemes de proveïment

(disponibilitat del producte, terminis de lliurament...); s'actualitzaran al nostre web: [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)